

Die Fleischerei

Lukrative Ideen fürs Imbissgeschäft

Der Snack- und Imbissbereich wächst kontinuierlich. Kunden erwarten ein vielfältiges Speisenangebot und hochwertige Snacks für den schnellen Verzehr. Eine große Herausforderung für Fleischereien, die sie mit raffinierten Convenienceprodukten gut meistern können.

► **Das Imbiss- und Snackgeschäft boomt.** Egal ob zum Frühstück, auf dem Weg zur Arbeit, als Mittagstisch oder einfach als kleine Zwischenmahlzeit – Kunden erwarten heutzutage ein breites und abwechslungsreiches Angebot an der Kalten und Heißen Theke. Das erfordert viel Kreativität und die Fähigkeit, immer wieder mit neuen, leckeren Speisen die Kunden zu überraschen. Dieses Bestreben nimmt viel Zeit in Anspruch und der hohe Aufwand verursacht oftmals Kosten, die mit den Einnahmen kaum zu decken sind. Vor allem Gewürzhersteller sind daher bemüht, den Fleischereien Produkt- und Systemlösungen anzubieten, die einerseits das handwerkliche Profil unterstreichen und sich andererseits mit überschaubarem Aufwand umsetzen lassen. Außerdem bleibt dem Fleischer meist noch genügend Spielraum, um sein Imbissangebot zu individualisieren und innovative Akzente zu setzen. Aber auch mit fertig zubereiteten Snacks kann der Fleischer sein Imbissangebot ergänzen. Entscheidend ist auch hier eine gute Qualität.

Die Fleischerei stellt nachfolgend neue Produktideen für das Imbiss- und Snackgeschäft.

Umfassendes Convenience-Sortiment

Nubassa, Viernheim, garantiert mit seiner umfangreichen Produktpalette Vielfalt, Abwechslung und eine einfache Verarbeitung. Würze und Veredlung in einem Schritt versprechen die ungekühlt haltbaren Quick-

soft-Marinaden, die in über vierzig raffinierten Geschmacksrichtungen erhältlich sind. Fleisch, Fisch und Gemüse lassen sich hiermit schnell und einfach in leckere Spezialitäten verwandeln und erhalten einen appetitlichen Glanz. Zudem werden Haltbarkeit und Frische stabilisiert – ganz ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Gluten, Lactose, Milcheiweiß, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen.

Für perfekte Schnitzel und Hähnchen-Nuggets bietet der Hersteller eine große Auswahl an Panade-Komplettmischungen mit gecoatetem Speisesalz in verschiedenen Farben und Mixturen. Dass sich unter der knusprigen Hülle zartes, saftiges Fleisch verbirgt, gewährleistet der Einsatz von Nuba-Mürbin. Der Veredelungszusatz verwandelt Fleischarten wie Steaks, Braten oder Geschnetzeltes in delikate Gaumenfreuden.

Für farbig-markante Thekenpräsenz sorgen die schnittfesten Füll- und Formsaucen. Sie garantieren eine einfache Verarbeitung und optische Effekte. Die Füll- und Formsaucen behalten auch beim Erhitzen ihre Form und bieten viele Einsatzmöglichkeiten: Sie machen aus Spießen phantasievolle Attraktionen und eignen sich außerdem als kreative Füllung für Braten, Pasteten, Schnitzel oder Hackbraten. Zugeschnitten oder ausgestochen bringen sie auch beim Partyservice oder Catering Pep ans Buffet.

Oft unterschätzt, aber dennoch wichtig sind die Beilagen. Die perfekt abgestimmten Würzer von Nubassa verleihen Pommes frites, Bratkartoffeln, Reis und Nudeln im Handumdrehen einen pikanten Geschmack und ein appetitliches Aussehen. So verhindert zum Beispiel der universell einsetzbare Pasta- und Reiswürzer das Zusammenkleben der Teigwaren und sorgt für eine feine Würzung und einen schönen Glanz.



Quicksoft-Marinaden, Panade-Komplettmischungen, Füll- und Formsaucen sowie universell einsetzbare Pasta- und Reiswürzer helfen dabei, leckere Gerichte schnell und einfach auf den Tisch zu bringen.